
مجدي
www.manalonline.com

دجاج مشوي

ـن المطبخ الشرقي وصفة لعشاق الدجاج المشوي المتبل بالأعشاب.

2		دجاجة كبيرة مقطعة الى نصفين
1/2	كوب	عصير ليمون طازج
2	ملعقة كبيرة	زيت زيتون
2	ملعقة صغيرة	ثوم بودره (مجدي)
2	ملعقة صغيرة	اوريجانو (مجدي)
1/2	ملعقة صغيرة	فلفل اخضر بودرة (مجدي)
1/2	ملعقة صغيرة	بابريكا (فلفل احمر حلو) (مجدي)
1/2	ملعقة صغيرة	كركم ناعم (مجدي)
1	ملعقة صغيرة	ملح
1/8	ملعقة صغيرة	فلفل اسود (مجدي)

- ضعي الدجاج في طبق بايركس. قلبي عصير الليمون مع بقية المكونات، ثم صبي الخليط فوق الدجاج وقلبيه الى ان يختلط جيداً، غطيه ودعيه في الثلاجة عدة ساعات، مع تقليبه عدة مرات.
- سخني شواية الفرن، ضعي الدجاج والخلطة في صينية فرن، انثري عليه بعضاً من الفلفل الأسود ثم ادخليه الفرن بحيث تكون المسافة بين الدجاج والشواية ١٠-١٥ سم تقريباً.
- في منتصف وقت الطهي وباستعمال فرشاة، خذي بعض الصلصة المتجمعة في الصينية ثم امسحي بها الدجاج، فذلك يكسب الدجاج لوناً شهياً، كرري هذه العملية عدة مرات.
- اقلبي الدجاج مرتين او ثلاث مرات اثناء فترة الطهي، يتراوح الوقت ما بين ٤٠-٥٠ دقيقة.
- قدمي الدجاج المشوي بجانب الارز المشخول أو بطاطس مقلية أو خبز عروق.